



## CAIET DE SARCINI

### 1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritate contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

### 2. Contextul realizării acestei achiziții de produse

#### 2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava este o instituție publică de învățământ superior a cărei misiune este să promoveze, la standarde naționale și internaționale, crearea și diseminarea de cunoștințe prin activități de educație și de formare continuă, de cercetare și inovare, de dezvoltare umană și antreprenoriat. USV susține dezvoltarea regională și integrarea euro-atlantică promovând principiile europene fundamentale alături de valorile și tradițiile culturii și civilizației din Bucovina, cu specificul ei multi-și intercultural, integrate spiritualității românești.

Ca instituție de învățământ superior românesc, USV are misiunea de a conserva și de a favoriza diversitatea culturală, de a promova interferențele multiculturale, plurilingvistice și interconfesionale și de a consolida legăturile cu românii de dincolo de graniță, în special din Ucraina și Republica Moldova.

Cantina USV asigură hrana pentru un număr mediu de 1.100 studenți pe zi, astfel produsele ce urmează a fi achiziționate vor fi necesare în procesul de preparare a hranei. Cafeneaua BOOK



CAFÉ USV este un spațiu destinat recreerii și petrecerii timpului liber pentru un număr mediu de 250 de studenți care îi trec zilnic pragul.

## 2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Produsele achiziționate sunt necesare atât pentru prepararea hranei la cantina universității cât și pentru asigurarea produselor pentru studenții care aleg să petreacă timpul liber la cafeneaua Universității, Book Café.

Nefinalizarea procedurii de achiziție, într-un timp cât mai scurt poate duce la blocarea activității în cadrul Cantinei Universității, respectiv la lipsa alimentelor pentru pregătirea mesei pentru studenții USV.

De asemenea, dacă produsele nu sunt livrate în condițiile și termenele indicate de autoritatea contractantă în caietul de sarcini, fapt care conduce la distorsionarea bunei desfășurări a activității.

## 2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Desfășurarea activității în condiții optime, dar și un meniu variat pregătit din materii prime de calitate și la un preț accesibil pentru studenți vor spori șansele pentru atragerea unui număr tot mai mare de studenți în cadrul Universității.

## 2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - nu este cazul

## 2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava este o instituție publică de învățământ superior.

## 2.6 Factori interesați și rolul acestora - nu este cazul

## 3. Obiectul contractului

Obiectul contractului este: achiziția, transportul și livrarea produselor solicitate în Caietul de Sarcini la sediul unității contractante, Magazia Cantinei USV. Achiziția se va efectua pe loturi. Produsele vor fi achiziționate în baza contractelor subsecvente. Acordul cadru se va încheia pentru o perioadă de 24 luni. Contractele subsecvente se vor atribui la 6 luni, în funcție de buget și de necesitățile autorității contractante. Se vor atribui 4 contracte subsecvente. Acordul cadru se va încheia cu minim 1 și maxim 3 operatori economici pe fiecare lot în parte. Contractele care se atribuie în executarea unui acord-cadru vor fi încheiate între autoritatea contractantă și operatorul economic, care sunt parte a acordului respectiv. Se vor încheia acorduri cadru pentru fiecare lot în parte.

Acordul-cadru se execută cu reluarea competiției între operatorii economici care sunt parte la acordul-cadru, în cazul în care acordul-cadru nu stabilește toți termenii și condițiile care reglementează furnizarea produselor care constituie obiectul său, conform art. 118, lit. B, din legea 98/2016.

Autoritatea contractantă reia competiția pe baza aceluiași termenii și condiții aplicate pentru atribuirea acordului-cadru, detaliate acolo unde este necesar și completate dacă este cazul cu alți

termeni și condiții prevăzute în documentația de atribuire elaborată în cadrul procedurii de atribuire a acordului-cadru, și cu respectarea următoarelor reguli procedurale:

- a) pentru fiecare contract care urmează a fi atribuit, autoritatea contractantă consultă în scris operatorii economici parte la acordul-cadru respectiv care sunt capabili să execute contractul;
- b) autoritatea contractantă stabilește o perioadă suficientă pentru depunerea ofertelor pentru atribuirea contractului, ținând seama de elemente specifice precum complexitatea obiectului contractului și timpul necesar pentru transmiterea ofertelor;
- c) ofertele se depun în scris, iar acestea nu vor fi deschise până la expirarea perioadei stabilite de autoritatea contractantă. Noile oferte se vor depune pentru restul produselor ce urmează a fi furnizate și va cuprinde:
  - documentele suport DUAE
  - oferta financiară
  - oferta tehnică

d) în cazul în care oricare dintre operatorii economici semnatori ai acordului-cadru nu răspunde solicitării privind depunerea unei oferte, autoritatea contractantă are dreptul de a continua procedura cu ceilalți ofertanți și să atribuiască fiecare contract ofertantului care prezintă oferta cea mai avantajoasă, desemnată prin aplicarea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare menționați în documentația de atribuire elaborată în cadrul procedurii de atribuire a acordului-cadru, conform art. 119 din legea 98/2016.

Clauzele unui contract atribuit în executarea unui acord-cadru nu pot în niciun caz să aducă modificări substanțiale termenilor și condițiilor stabilite inițial prin acordul-cadru.

#### 4. Descrierea produselor solicitate

Achiziționarea legumelor, cartofilor, condimentelor și peștelui pentru cantina USV, precum și băuturilor pentru cafeneaua Book Café.

##### 4.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante

Autoritatea contractantă dorește să achiziționeze produsele pentru a asigura hrana studenților și a angajaților proprii.

##### 4.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

---

Autoritatea contractantă dorește să mențină în activitate cantina universității cât și cafeneaua Book Café, iar acest lucru este posibil prin achiziționarea produselor alimentare prezentate în acest caiet de sarcini.

---

##### 4.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Autoritatea contractantă dorește să asigure hrana pentru un număr mediu de 1.100 studenți pe zi cât și pentru angajații proprii, care servesc masa la cantina Universității, dar și un meniu variat pentru un număr mediu de 250 studenți pe zi, care aleg să petreacă timpul liber la cafeneaua Book Café.

##### 4.4 Descrierea produselor solicitate și dacă este cazul, operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

Produsele solicitate sunt:

**LOT 1 - LEGUME:** Ardei gras proaspăt roșu– 1.000 kg, Castraveți verzi cornichon, dimensiuni maxime 8-10 cm/ bucata– 1.600 kg, Ceapă uscată cu diametrul între 5 și 8 cm– 6.800 kg, Hrean proaspăt, întreg– 400 kg, Lămâi cu coajă subțire, nepătate, proaspete– 200 kg, Morcov proaspăt, întreg– 6.400 kg, Păstârnac rădăcină, întreg– 400 kg, Pătrunjel rădăcină, întreg– 400 kg, Pătrunjel proaspăt frunze– 500 kg, Roșii proaspete, întregi– 1.600 kg, Salată verde proaspătă– 160 kg, Sfeclă roșie întreagă– 4.000 kg, Țelină rădăcină– 400 kg, Usturoi produs în România– 1.400 kg, Varză verde proaspătă– 28.000 kg.

**LOT 2 - CARTOFI:** Cartofi cu diametrul de minim 7 cm – 104.000 kg, Cartofi noi cu diametrul de minim 7 cm – 8.000 kg.

**LOT 3 – CONDIMENTE:** Bicarbonat de sodiu ambalat la 50g, Dr.Oetker(sau echivalent) – 200 buc, Boia ardei dulce ambalată la plicuri de 50g – 2.800 buc, Busuioc mărunțit 10-12g net – 140 buc, Cacao neagră 100g/ buc, Dr. Oetker(sau echivalent) - 60 buc , Cafea Jacobs (sau echivalent) 100 g măcinată – 1.800 buc, Ceai plic ambalat individual în cutii de 20 sau 25 plicuri, 2-3g/buc, din fructe, mentă, ceai verde– 3.000 buc, Cimbru mărunțit 10-12g net – 400 buc, Concentrat de pui – 100 kg, Condiment universal legume (Secretul gustului, Maggi sau echivalent)- 200 buc, Condiment universal pui (Secretul gustului, Maggi) sau echivalent – 200 kg, Drojdie uscată pentru panificație 10g/buc – 200 buc, Esență de rom 38 ml/buc – 100 buc, Esenta de vanilie 38 ml/buc – 900 buc, Foi de dafin 20 g – 600 buc, Ienibahar boabe 10g – 300 buc, Leuștean uscat 20g- 440 buc, Mărar uscat ambalat la 20g- 440 buc, Oregano 10 g- 160 buc, Piper negru măcinat, ambalat în pungi de 50 g – 1.600 buc, Praf de copt plic de 10 g – 200 buc, Zahăr alb și brun plic 5g / 6g bucata – 40.000 buc, Zahăr vanilinat 8g/buc– 2.400 buc.

**LOT 4 -PEȘTE:** File de păstrăv cu piele, congelat – 360 kg, File de șalău de Nil, congelat – 400 kg.

**LOT 5 - BĂUTURI:** Apă minerală naturală carbogazificată 0,5 l – 1.920 buc, Apă minerală naturală necarbo-gazoasă (plată) 0,5l / pet – 10.000 buc, Suc doză 0,330l / diverse sortimente - 1.440 buc, Suc natural 0,330l / pet, diverse sortimente/pet – 960 buc, Suc băutură răcoritoare carbogazoasă diverse arome 0,5l /pet – 4.800 buc, Suc natural de mere, fără adaos de zahăr, ambalat la pungi de 3l – 600 l, Bere Ciuc/ Ursus radler (sau echivalent) doza 0,5l fără alcool – 120 buc, Bere Goldenbrau 0,5l (sau echivalent) fără alcool 0,5l – 72 buc.

**LOT 1 – LEGUME**

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU- 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE- 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Ardei gras proaspăt roșu, întreg, fără pete negre, fără mucegai, fără urme lăsate de dăunători	kg	500	1.000	250	275
Castraveți verzi	kg				

cornichon, dimensiuni maxime 8-10 cm/ bucata		800	1.600	400	440
Ceapă uscată cu diametrul între 5 și 8 cm	kg	3.400	6.800	1.700	1.870
Hrean proaspăt, întreg	kg	200	400	100	110
Lămâi cu coaja subțire, nepătate, proaspete	kg	100	200	50	55
Morcov proaspăt, întreg, fără pământ	kg	3.200	6.400	1.600	1.760
Păstârnac rădăcină, întreg, fără pământ	kg	200	400	100	110
Pătrunjel rădăcină, întreg, fără pământ	kg	200	400	100	110
Pătrunjel proaspăt frunze	kg	250	500	125	137
Roșii proaspete, întregi, fără pete negre, fără mușgai, cu pielea intactă	kg	800	1.600	400	440
Salată verde proaspătă	kg	80	160	40	44
Sfeclă roșie întreagă, fără urme de dăunători fără pământ, fără frunze, cu diametrul între 8 cm și maxim 12 cm	kg	2.000	4.000	1.000	1.100
Țelină rădăcină fără pământ, poate fi cu frunze, cu diametrul între 8 cm și maxim 15 cm	kg	200	400	100	110
Usturoi produs în România, fără căței uscați sau stricați, NU DIN IMPORT	kg	700	1.400	350	385
Varză verde proaspătă, fără să fie mâncată de melci, fără frunze uscate sau înnegrite, cu cotorul intact, fără frunze putrede, cu miros specific de	kg	14.000	28.000	7.000	7.700

varză proaspătă.				
------------------	--	--	--	--

**LOT 2 - CARTOFI**

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Cartofi cu aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de producție, întregi, sănătoși, curați, fără pământ; acoperiti foarte bine cu coaja, netăiați, neîncoltiti, neînverziți, cu diametrul de minim 7 cm, fără miros sau gust străin <b>NU CARTOFI FURAJERI</b>	kg	52.000	104.000	25.728	25.728
Cartofi noi cu aspect normal caracteristic soiului, corespunzător zonei de producție, întregi, sănătoși, curați, fără pământ; acoperiti foarte bine cu coaja, netăiați, neînverziți, cu diametrul de minim 7 cm, fără miros sau gust străin (perioada de recoltare este mai-iulie)	Kg	4.000	8.000	510	510

**LOT 3 – CONDIMENTE**

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU- 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE- 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Bicarbonat de sodiu ambalat la 50g, Dr Oetker	buc	100	200	50	55
Boia ardei dulce 50 g	buc	1.400	2800	700	770
Busuioc mărunțit 10g-12g (frunze uscate de busuioc, mărunțite)	buc	70	140	35	38
Cacao neagră 100g/buc (unt de cacao minim 20%) de la Dr Oetker	buc	30	60	15	16
Cafea Jacobs 100 g	buc	900	1.800	450	495

măcinată					
Ceai plic ambalat individual în cutii de 20 sau 25 plicuri, din fructe, mentă, ceai verde 2-3g/buc	buc	1500	3.000	750	825
Cimbru mărunțit 10-12g (frunze uscate de cimbru, mărunțite)	buc	200	400	100	110
Concentrat pui	kg	50	100	25	27
Condiment universal secretul gustului maggi legume	kg	100	200	50	55
Condiment universal secretul gustului maggi pui	kg	100	200	50	55
Drojdie uscată pentru panificație 10g/buc (emulgator alimentar E491)	kg	100	200	50	55
Esență de rom 38 ml/buc (apă, propilenglicol, aroma, colorant caramel simplu, alcool 0,2% vol.) dr Oetker	buc	50	100	25	27
Esență de vanilie 38 ml/buc (apă, propilenglicol, colorant caramel simplu, alcool 0,2% vol.) dr Oetker	buc	450	900	225	247
Foi dafin 20g	buc	300	600	150	165
Ienibahar boabe 10g	buc	150	300	75	82
Leuștean uscat, ambalat la 20 g (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități)	buc	220	440	110	121
Mărar uscat, ambalat la 20 g (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități)	buc	220	440	110	121
Oregano 10g (frunze uscate mărunțite)	buc	80	160	40	44
Piper negru măcinat 50g	buc	800	1.600	400	440
Praf de copt plic de 10g (agent de afânare difosfat disodic E450i, carbonat acid de sodiu E500ii, amidon de porumb)	buc	100	200	50	55
Zahăr alb și brun plic 5 sau 6g	buc	20.000	40.000	10.000	11.000
Zahăr vanilinat 8g/buc (zahăr, aroma etilvanilină)	buc	1.200	2.400	600	660

**LOT 4 - PEȘTE**

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
File de păstrav cu piele congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%	kg	180	360	90	99
File de șalău de Nil, congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%	Kg	200	400	100	110

**LOT 5 - BĂUTURI**

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Apă minerală naturală carbogazificată 0,5l Bucovina	buc	960	1.920	480	528
Apă minerală naturală plată 0,5l	buc	5.000	10.000	2.500	2.750
Suc doză 0,33l diverse arome (Fanta, Coca-Cola, Sprite)	buc	720	1.440	360	396
Suc natural Cappy/ Granini/ Santal nectar 0,25l - 0,33l diverse sortimente	buc	480	960	240	264
Suc pet 0,5l diverse arome (Fanta, Coca-Cola, Sprite)	buc	2.400	4.800	1.200	1.320
Suc natural de mere, fără adaos de zahăr, ambalat la pungi de 3 l	l	300	600	150	165
Bere Ciuc/ Ursus radler doza fără alcool 0,5l, diverse arome	buc	60	120	30	33
Bere Goldenbrau 0,5l fără alcool	buc	36	72	18	19

Furnizorul va asigura livrarea produselor la sediul unității contractante, cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.

Sisteme de asigurare a calității - furnizorul răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenele de garanție și valabilitate, autoritatea contractantă fiind îndreptățită să solicite înlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare. În cazul viciilor ascunse acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 48 h de la constatarea lor.

#### 4.5.1. Produse solicitate

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, marcă de fabrică sau de comerț, sunt menționate pentru a identifica cu ușurință tipul de produs. NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea “sau echivalent”.

#### 4.5.2. Denumirea produsului

- LOT 1 – LEGUME
- LOT 2 – CARTOFI
- LOT 3 – CONDIMENTE
- LOT 4 – PEȘTE
- LOT 5 – BĂUTURI

**LOT 1 – LEGUME**

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură		Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe de performanță / funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minimă de garanție
	1	2					
	Minim	Maxim	3	4	5	6	7
500		1.000 kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ardei gras proaspăt roșu, întreg, fără urme, pete negre, fără mucegai, fără urme lăsate de dăunători.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
800		1.600 kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității,	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii	<i>Castraveți verzi, cornichon</i> cu dimensiuni de maxim 8-10 cm, întregi, fără pete negre, fără mucegai, fără urme lăsate de dăunători.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.



			nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Ceapă uscată cu diametrul între 5 și 8 cm. Produsul să fie bine uscat, întreg, fără pete negre, fără foi putrezite, să aibă miros specific produsului uscat.</i>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
3.400	6.800	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Hrean proaspăt, întreg, fără pământ, să nu fie prea uscat.</i>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
200	400	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.				

100	200	kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Lămâi cu coajă subțire, întregi, fără pete negre, fără mucegai, cu coajă intactă, proaspete.</i>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
3.200	6.400	kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Morcov prospăt, întreg, fără pământ, fără pete, fără mucegai.</i>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
200	400	kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității,	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii	<i>Păstârnac rădăcină, întreg, fără pământ, fără pete, fără mucegai.</i>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.



200	400	kg	nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Pătrunjel rădăcină, întreg</i> fără pământ, fără pete, fără mucegai.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
250	500	kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Pătrunjel proaspăt, cu frunze întregi, verzi</i> , fără frunze îngălbenite, uscate, fără impurități.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.



800	1.600	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Roșii proaspete, întregi, fără pete negre, fără mucegai, cu pielea intactă.</b>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
80	160	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Salată verde proaspătă cu frunze verzi, intacte, fără pete, sub formă de căpătână, fără frunze uscate sau înnegrite.</b>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
2.000	4.000	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității,	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii	<b>Sfeclă roșie, întreaga, fără urme de dăunători, fără pământ, fără frunze, cu diametrul între 8 cm și maxim 12 cm.</b>	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.



200	400	kg	nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Țelină rădăcină fără pământ</i> , poate fi cu frunze, cu diametrul între 8 cm și maxim 15 cm.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
700	1.400	kg	nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Usturoi produs în România</i> , fără căței uscați sau stricați. NU DIN IMPORT	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.



14.000	28.000 kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Varză verde proaspătă</i> , fără să fie mâncată de melci, fără frunze uscate sau înnegrite, cu cotorul intact, fără frunze putrede, cu miros specific de varză proaspătă.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
--------	-----------	---	---	--	-------------	------	--

**LOT 2 – CARTOFI**

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate		Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima de garanție
1							
Minim				4	5	6	7
Maxim							
25.728	104.000	kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii	<i>Cartofi</i> cu aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de producție, întregi, sănătoși, curați, fără pământ; acoperiți foarte bine cu coaja, netăiați, neîncolțiti, neînverzți, cu diametrul de minim 7 cm, fără miros sau gust străin NU CARTOFI	NU CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.

510	8.000	Kg	13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	FURAJERI	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 5 zile.
			Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Cartofi noi</i> cu aspect normal caracteristic soiului, corespunzător zonei de producție, întregi, sănătoși, curați, fără pământ; acoperiți foarte bine cu coaja, netăiați, neînverziți, cu diametrul de minim 7 cm, fără miros sau gust străin (perioada de recoltare este mai-iulie)		

### LOT 3 – CONDIMENTE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale	Durata minima de garanție



1		3		4		5		6		7	
Minim		Maxim						extinse			
100	buc	200	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Bicarbonat de sodiu dr. Oetker(sau echivalent) ambalat la 50g</b>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.			
1.400	buc	2.800	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Boia ardei dulce</b> ambalată la plicuri de 50g (boia de ardei macinata, cu aromă și gust specific.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.			
70	buc	140	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de	<b>Busuioc mărunți, 10-12g net</b> Frunze uscate de busuioc, mărunțite.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.			



Universitatea  
„Ștefan cel Mare”  
din Suceava

30	60 buc	(Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Magazia Cantinei str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Cacao neagră dr. Oetker(sau echivalent) 100 g/buc (unt de cacao minim 20%)</i>	NU ESTE CAZUL	Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
900	1.800 Buc	(Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii	Magazia Cantinei str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Cafea Jacobs (sau echivalent) 100 g măcinată</i>	NU ESTE CAZUL	Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.



1.500	3.000	plic	corespundătoare fiecărui produs. Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespundătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Ceai plic ambalat individual în cutii de 20 sau 25 plicuri, 2-3g/buc, din fructe, mentă, ceai verde.</i>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
200	400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespundătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate..	<i>Cimbru mărunțit 10-12g ( frunze uscate de cimbru, mărunțite).</i>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
50	100	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore	<i>Concentrat de pui Ingrediente: sare, grăsimi vegetală (de palmier), amidon de cartof, potențiatori de aromă (monoglutamat de sodiu,</i>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de

100	200	Kg	USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	inozinat de sodiu, guanilat de sodiu), grăsime de pui (4%), arome (conțin ou), carne de pui (0,7%), curcuma, acidifiant (acid citric), colorant (caramel de amoniu), antioxidant (extract de rozmarin).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200	Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Condiment universal secretul gustului maggi legume sau echivalent</i> fără conservanți cu legume deshidratate (ardei, pastârnac, varză, extr.de usturoi, etc.), amidon de porumb, turmeric, piper negru, sare, frunze deshidratate de pătrunjel, țelină. Ambalat la pungi de maxim 1 kg	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200	Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Condiment universal de pui (Maggi sau echivalent)</i> fără conservanți cu legume deshidratate (ardei, pastârnac, varză, extr.de usturoi, etc.), amidon de porumb, turmeric, piper negru, sare, frunze deshidratate de pătrunjel, țelină. Ambalat la pungi de maxim 1 kg.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

100	200	buc	<p>livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.</p>	<p>Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.</p>	<p><b>Drojdie uscată pentru panificație 10g/buc</b> (emulgator alimentar E491)</p>	<p>NU ESTE CAZUL</p>	<p>Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.</p>
50	100	buc	<p>Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.</p>	<p>Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.</p>	<p><b>Esență de rom dr. Oetker(sau echivalent) 38 ml/buc</b> (apă, propilenglicol, aromă, colorant caramei simplu, alcool 0.2% vol.).</p>	<p>NU ESTE CAZUL</p>	<p>Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.</p>
450	900	buc	<p>Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str.</p>	<p>Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea</p>	<p><b>Esență de vanilie dr. Oetker(sau echivalent) 38 ml/buc</b> (apă, propilenglicol, colorant caramei simplu, alcool 0.2% vol.).</p>	<p>NU ESTE CAZUL</p>	<p>Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie</p>



300	600	buc	Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Foi de dafin 20 g ( frunze de dafin uscate).</i>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
150	300	buc	Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Ienibahar boabe 10g</i> (boabe uscate de ienibahar, aromă specifică, fără impurități).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.



220	440	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Leuștean uscat, ambalat la 20 g</b> (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
220	440	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Mărar uscat, ambalat la 20 g</b> (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
80	160	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii	<b>Oregano ambalat 10g</b> (frunze uscate marunțite, aromă specifică, fără impurități).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

800	1.600	buc	13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Piper negru măcinat</i> , ambalat în pungi de 50 g, cu gust și miros caracteristic, picant și aromat, fără impurități, miros sau gust străin.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200	buc	13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Praf de copt plic de 10g</i> (agent de afânare difosfat disodic E450i, carbonat acid de sodiu E500ii, amidon de porumb).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.



20.000	40.000	Buc	franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>bucatu</i> Zahăr tos, de culoare alb-lucios, cu aspect de cristale uscate nelipicioase, fără aglomerări, fără impurități, fără miros și gust străin, având gustul dulce, specific produsului.	CAZUL	valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
1.200	2.400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Zahar vanilinat 8g/buc</i> (zahăr, aromă etilvanilină)	NU CAZUL	Termenul de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

**LOT 4 – PEȘTE**

**Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.**

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice	Durata minima
-----------	-------------------	----------------	-----------------	---	----------------------	---------------

1		3		4		5		6		7	
Minim	Maxim										
180	360	kg		kg		kg		kg		kg	
Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespuzătoare fiecărui produs.		Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.		Fîle de păstrāv cu piele, congelat, în ambalaj de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%.		Fîle de șaldū de Nil, congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%.		NU ESTE CAZUL		NU ESTE CAZUL	
Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.		Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.		Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.		Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.					
200	400	kg		kg		kg		kg		kg	
Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespuzătoare fiecărui produs.		Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.		Fîle de șaldū de Nil, congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%.		Fîle de șaldū de Nil, congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%.		NU ESTE CAZUL		NU ESTE CAZUL	
Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.		Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.		Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.		Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.					

**LOT 5 – BĂUTURI**

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate		Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima de garanție
1			3	4	5	6	7
Minim	Maxim						
960	1.920	Buc	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespuțătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<b>Apă minerală carbogazificată 0,5l</b> Bucovina, Dorna, Poiana Negri (sau echivalent) provenită din surse autorizate (ape recunoscute de Agenția competentă dintr-un stat membru al UE).	NU ESTE CAZUL.	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
5.000	10.000	BUC	Livrarea se va face franco la sediul	Livrarea se va face de către	<b>Apă minerală naturală</b> <b>ne-carbogazoasă (plată) 0,5l / pet</b>	NU ESTE CAZUL.	Termen de valabilitate de la



720	1.440	BUC	unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Bucovina, Dorna, Poiana Negri (sau echivalent) provenită din surse autorizate (ape recunoscute de Agenția competentă dintr-un stat membru al UE).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
480	960	BUC	unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Suc 0,330l /doza, diverse sortimente</i> Coca-Cola, Fanta, Sprite, Pepsi, etc. (sau echivalent)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
			unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Suc natural 0,330l / pet, diverse sortimente/pet</i> Cappy Nectar, etc. (sau echivalent)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.



2.400	4.800	BUC	mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de certificate de calitate.	<i>Suc pet 0,5l diverse arome (Fanta, Coca-Cola, Sprite sau echivalent)</i>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	L	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Suc natural de mere, fără adaos de zahăr, ambalat la pungi de 3 l</i>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.



Universitatea  
„Ștefan cel Mare”  
din Suceava

60	120	BUC	corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloace de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Bere Ciuc/Ursus radler (sau echivalent) 0,5l doza fără alcool</i> amestec de bere blondă pasteurizată și limonadă cu suc de lămâie.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
36	72	BUC	corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloace de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<i>Bere Goldenbrau (sau echivalent) fără alcool doză 0,5l bere blondă</i> pasteurizată, ingrediente: apă, malț din orz, malț din grâu, hamei.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

#### 4.6 Timp de funcționare (disponibilitate) a produsului (*nu este cazul*)

#### 4.7 Extensibilitate, *nu este cazul*

#### 4.8 Furnizarea de produse de generație superioară, *nu este cazul*

#### 4.9 Garanție

Toate produsele trebuie să fie acoperite de garanție pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare produs.

Perioada de garanție începe de la data semnării procesului verbal de recepție calitativă și cantitativă.

#### 4.10 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de Autoritatea/entitatea contractantă.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la locul indicat de Autoritatea/entitatea contractantă pentru fiecare produs în parte.

**Cerințe privind livrarea** - livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs. La două comenzi livrate cu mijloace de transport necorespunzătoare, contractul se reziliază. Livrarea produselor se va face în funcție de necesitățile autorității contractante, pe bază de comandă telefonică și comandă scrisă la Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava. Produsele vor fi livrate eșalonat, în tranșe, în funcție de necesități, fără a exista o cantitate minimă la efectuarea comenzii de către beneficiar.

- modificarea locului de livrare se va face în scris în cel mult 3 zile înainte ca acestea să devină operante;
- marfa trebuie însoțită obligatoriu de factura în original, avizul de însoțire a mărfii și de documentele de atestare a calității produselor, conform legislației în vigoare, în funcție de natura produsului.
- Achizitorul va emite comenzile în funcție de necesități și în funcție de resursele financiare alocate cu această destinație, fără a se obliga să achiziționeze întreaga cantitate contractată.
- În cazul în care după emiterea comenzii de către autoritatea contractantă, operatorul economic se află în imposibilitatea de a furniza marfa în termen, acesta este obligat să anunțe, în scris, autoritatea contractantă (Administratorul Cantinei USV).

**La livrarea produselor**, acestea vor fi însoțite obligatoriu de următoarele documente:

- factura aferentă produselor livrate;
- aviz de însoțire a mărfii;
- certificate de calitate;
- procesul verbal de predare – primire

**Condiții de ambalare** - produsele să fie livrate astfel încât să nu sufere deprecieri calitative și să se păstreze corespunzător, până la recepție.

În caz contrar furnizorul va suporta toate daunele produse prin deprecierea cantitativă și calitativă a produselor.

Furnizorul are obligația de a respecta prevederile legale de ambalare și etichetare a produselor, pentru ca acestea să facă față manipulării și condițiilor din timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în stare bună la destinația finală.

Pentru etichetare se impune următoarea inscripționare :

- denumirea produsului
- sortimentul
- greutatea cutiei
- valoarea nutritivă
- valoarea energetică
- ingrediente
- numele și adresa producătorului
- numar lot și data fabricației
- termen de valabilitate

**Caracteristici referitoare la ambalare:**

- Materialele folosite la confecționarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.
- Ele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului; ambalajele trebuie să fie curate și fără miros;
- Ambalajele în care sunt livrate alimentele vor fi realizate în proporție de 10% din materiale reciclate fie în ambalaje realizate din materii prime regenerabile..

---

**Expediere și transport** - transportul se va efectua la temperaturi corespunzătoare în conformitate cu eticheta producătorului.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a furnizorului, cu mijloace de transport specifice, conform prevederilor legale în domeniu, respectiv să îndeplinească următoarele condiții, ce vor fi atașate ca dovadă la propunerea tehnică:

- să fie autorizate sanitar – veterinar, se vor atașa la propunerea tehnică documente justificative
- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor.

Alimentele se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate.

Destinația de livrare este Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava.

Furnizorul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră

că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

**Recepție** - Dacă produsele, la recepție nu corespund din punct de vedere organoleptic, tehnic și aspect sau dacă se constată la recepție că transportul nu s-a făcut corect conform cerințelor produsului respectiv, pot fi returnate fără nici un cost suplimentar plătit de către autoritatea contractantă.

Achizitorul respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

**Sisteme de asigurare a calității** - furnizorul răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenele de garanție și valabilitate, autoritatea contractantă fiind îndreptățită să solicite înlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare. În cazul viciilor ascunse acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 48 h de la constatarea lor.

Se solicită dovada implementării unui standard de asigurare a calității care să demonstreze implementarea unor proceduri pe baza principiilor HACCP – siguranța alimentelor conform art. 5 din Hotărârea nr. 924/2005, privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, documente valabile la data prezentării acestora. Operatorii economici vor demonstra îndeplinirea cerinței fie prin prezentarea de certificate emise de organisme acreditate care să ateste implementarea principiilor HACCP conform Hotărârii nr. 924/2005 și/sau a altor tehnici și măsuri echivalente privind siguranța alimentară, fie prin prezentarea unor documente ce susțin existența procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, însoțite de dovezi care să ateste înregistrările de conformitate potrivit măsurilor impuse de H.G. 924/2005.

Solicitarea acestui document se impune deoarece autoritatea contractantă dorește să achiziționeze produse alimentare/legume/ băuturi / pește proaspete și de bună calitate, aferent fiecărui lot în parte.

- 4.11 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul
- 4.12.1 Instalare, punere în funcțiune, testare- nu este cazul
- 4.12.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul
- 4.13.1 Servicii de mentenanță– nu este cazul.
- 4.13.2 Mentenanță corectivă în perioada de garanție – nu este cazul.
- 4.13.3 Mentenanță preventivă în perioada de garanție – nu este cazul.
- 4.13.4 Mentenanță evolutivă în perioada de garanție – nu este cazul.
- 4.14 Suport tehnic – nu este cazul.
- 4.15 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției – nu este cazul.
- 4.16 Mediul în care este operat produsul- nu este cazul
- 4.17 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea/instalarea – nu este cazul.

## 5. Atribuțiile și responsabilitățile părților

În raport cu produsele solicitate și cu cerințele stipulate în prezentul Caiet de Sarcini, responsabilitățile și atribuțiile părților sunt:

### *Obligațiile principale ale furnizorului*

- Produsele care vor fi livrate în baza Contractului Subsecvent vor fi livrate în succesiunea și cu respectarea termenelor prevăzute în graficul de livrări actualizat după semnarea Contractului Subsecvent.
- Furnizor are obligația de a livra integral și la termen produsele contractate. Acestea trebuie livrate integral, astfel cum s-a prevăzut în graficul de livrări, în caz contrar, Achizitor poate refuza integral preluarea acestora.
- Nerespectarea termenului de livrare, astfel cum el a fost stabilit în cuprinsul graficului de livrări actualizat la momentul încheierii Contractului Subsecvent va atrage automat penalizările prevăzute pentru neîndeplinirea/îndeplinirea necorespunzătoare a obligațiilor contractuale de către Furnizor.
- În vederea livrării Produselor în baza fiecărui Contract Subsecvent, acestea vor fi ambalate, etichetate, transportate și asigurate de către Furnizor respectând prevederile din Caietul de sarcini.
- Produsele vor fi livrate la adresele de livrare indicate în documentația de atribuire. .
- Modalitatea de realizare a livrării este cea indicată de Promitentul-Furnizor în Oferta sa.
- Verificarea îndeplinirii obligațiilor contractuale de către Furnizor și evaluarea stadiului activităților din Contractul Subsecvent, în sensul respectării termenelor stabilite pentru livrarea Produselor, se face prin raportare la conținutul graficului de livrare actualizat în urma încheierii Contractului Subsecvent.

#### *Obligațiile principale ale achizitorului*

- Plățile care urmează a fi realizate în cadrul Contractelor Subsecvente se vor face numai după emiterea facturii ca urmare a aprobării de către Achizitor îndeplinirii obligațiilor de către Furnizor în ceea ce privește livrarea Produselor, în condițiile Caietului de sarcini.
- Plățile vor fi efectuate în lei.
- Termenul de plată este de maxim 30 de zile de la momentul recepționării facturii, conform prevederilor Legii nr. 72/2013.
- Plata contravalorii Produselor furnizate se face, prin virament bancar, în baza facturii, emisă de către Furnizor pentru suma la care este îndreptățit conform prevederilor contractuale, direct în contul Furnizorului indicat pe factură.
- Dacă factura are elemente greșite și/sau greșeli de calcul identificate de Achizitor, și sunt necesare revizuirii, clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea Furnizorului, termenul pentru plata facturii se suspendă. Repunerea în termen se face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii.
- Furnizorul este răspunzător de corectitudinea și exactitatea datelor înscrise în facturi și se obligă să restituie sumele încasate în plus.

#### **6. Documentații ce trebuie furnizate Autorității/entității contractante în legătură cu produsul**

Toate produsele incluse în prezentul contract vor fi furnizate împreună cu documentația adecvată, în limba română.

**La livrarea produselor,** acestea vor fi însoțite obligatoriu de următoarele documente:

- factura aferentă produselor livrate;
- aviz de însoțire a mărfii;
- certificate de calitate;
- procesul verbal de predare – primire;

#### **7. Recepția produselor**

**Recepție** - Dacă produsele, la recepție, nu corespund din punct de vedere organoleptic, tehnic și aspect sau dacă se constată la recepție că transportul nu s-a făcut corect, conform cerințelor produsului respectiv, pot fi returnate fără niciun cost suplimentar plătit de către autoritatea contractantă.

## 8. Modalități și condiții de plată

Plata se va efectua prin ordin de plată, în termen de 30 zile de la recepția cantitativă și calitativă, după semnarea procesului verbal de recepție a produselor achiziționate, în baza facturii emise. În cazul în care plata nu se va efectua la termenul convenit, părțile de comun acord pot stabili o reeșalonare la plată a sumelor datorate, pentru fiecare tranșă urmând a fi stabilit un termen de plată. Facturile vor fi transmise în SPV, în format electronic pe platforma e-Factura. Factura va fi emisă după semnarea de către autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă și cantitativă, acceptat, după livrare, instalare și punere în funcțiune. Procesul verbal de recepție calitativă și cantitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- factura aferentă produselor livrate;
- aviz de însoțire a mărfii;
- certificate de calitate;

Nu se acceptă plata în avans, conform HG 264/2003 modificată și completată.

Se vor preciza următoarele:

- având în vedere că plata nu se poate efectua decât în trezorerie și nu în alte unități bancare ofertanții vor preciza contul de trezorerie în care se va efectua plata;
- persoane împuternicite să semneze contractul;
- persoanele care se vor ocupa de derularea contractului;
- adresa de corespondență.

### Ajustarea prețului contractului:

Contractul va fi ajustat după următoarea metodă: Prețul contractului este ferm pe durata a 6 luni de furnizare. Prin excepție prețul contractului poate fi ajustat în următoarele cazuri:

a) În cazul în care au loc modificări legislative sau care au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale ale căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-au fundamentat prețurile oferite;

b) Pe piață au apărut anumite condiții, în urma cărora s-au constatat creșterea/diminuarea indicelui lunar al prețurilor de consum total pentru elementele constitutive ale ofertei, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul contractului, ajustarea făcându-se potrivit indicelui lunar al prețurilor de consum total comunicat de Institutul Național de Statistică.

c) În cazurile de mai sus actualizarea prețului unitar se va face după următoarea formulă de ajustare:

$$PU \text{ ajustat} = PU \text{ inițial} \times IPC \text{ lunar pentru mărfuri alimentare} / 100$$

Unde: - PU ajustat – preț unitar ajustat

- PU inițial – preț unitar inițial

- IPC lunar pentru mărfuri alimentare – indicele lunar al prețurilor de consum pentru mărfuri alimentare publicat pe site-ul Institutului Național de Statistică.

Indicele lunar al prețurilor de consum pentru mărfuri alimentare se determină prin raportarea

perioadei curente la perioada de referință conform secțiunilor specifice disponibile pe site-ul Institutului Național de Statistică.

Perioada de referință va fi anul și luna intrării în vigoare a contractului, iar perioada curentă va fi cea mai recentă lună disponibilă în secțiunea “Perioada curentă” a site-ului INS.

Ajustarea prețului se va face prin întocmirea unui act adițional semnat de ambele părți. Notificarea de ajustare a prețului se va transmite de către furnizor, însoțită de justificare și documentele suport.

## 9. Componenta financiară

În conformitate cu prevederile art. 187, alin. 3, lit. a. și alin. 3<sup>1</sup>) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă va aplica criteriul de atribuire „*cel mai bun raport calitate – preț*”.

Factori de evaluare	Criterii	Pondere	Punctaj maxim
Ofertă financiară	<p>Descriere componentă financiară: include livrarea.</p> <p>Algoritm de calcul: Pentru prețul cel mai scăzut se vor acorda 40 de puncte. Pentru orice alt preț se va acorda punctaj după formula:  <math>P_{preț(n)} = \frac{Preț (min)}{Preț (n)} \times 40</math>, unde:                      P<sub>preț(n)</sub>: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;                      Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;                      Preț (n): prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.</p> <p>Principiul eficienței utilizării fondurilor publice este înțeles prin folosirea sistemului concurențial și a criteriilor economice pentru atribuirea contractului, cu scopul de a obține valoare pentru banii cheltuiți.                      Principiul utilizării eficiente a fondurilor publice, respectiv aplicarea în cadrul sistemului concurențial, a criteriilor economice pentru atribuirea contractului de achiziție publică țintește ca efect principal obținerea celei mai bune valori pentru fondurile publice, întotdeauna considerată ca fiind insuficiente în raport cu necesitățile.</p>	40 %	40 puncte
Lanțul de aprovizionare	<p>Se va acorda punctaj maxim pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-30 puncte pentru producător (pentru livrările directe – de la producătorul original la consumatorul final)</li> <li>-15 puncte intermediar (pentru livrările cu un singur operator economic implicat în lanțul de aprovizionare)</li> <li>-0 puncte pentru distribuitor (pentru livrările cu doi sau mai multi operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare)</li> </ul> <p>Pentru acordarea punctajului corespunzător, operatorii economici trebuie să prezinte în cadrul ofertei</p>	30%	30 puncte

	<p>documente care confirmă livrarea directă de la producător sau implicarea unui singur operator economic în lanțul de aprovizionare. Lipsa unui astfel de document va duce la punctarea cu 0 puncte.</p> <p>Criteriu necesar în vederea asigurării unui lanț de aprovizionare atent supravegheat, urmând îndeaproape întregul proces și factorii implicați, cu informații clare despre producător și produs.</p> <p>Lanțul scurt de aprovizionare de la fermier la beneficiar e un sistem cu beneficii de ordin economic, social, de mediu și de sănătate.</p> <p>Prin lanțul de aprovizionare se înțelege circuitul de aprovizionare care implică un număr de operatori economici implicați în producerea, fabricarea și comercializarea produselor.</p> <p>Acest factor de evaluare asigură produse alimentare/legume/băuturi/ pește de calitate și la un cost cât mai accesibil, <b>afereant fiecărui lot în parte.</b></p> <p>Conform art. XI alin. 2, alin. 3, alin. 4 din Ordonanță de urgență 34/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare:</p> <p>„(2)Ponderea stabilită pentru factorul de evaluare privind calitatea este de 60% din punctajul total și este compusă din: 30% pentru factorul "lanțul de aprovizionare" și 30% pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă, astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regională în România, cu modificările și completările ulterioare.</p> <p>(3)În sensul prezentului articol, prin "lanțul de aprovizionare" se înțelege circuitul de aprovizionare care implică un număr de operatori economici responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea produselor care fac obiectul achizițiilor publice prevăzute la alin. (1).</p> <p>(4)În scopul asigurării unei eficiențe calitative a produselor agroalimentare achiziționate de autoritățile contractante, algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare "lanțul de aprovizionare" va fi unul de tip invers proporțional, în sensul că un număr mai mic de operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare va primi un punctaj mai mare.”</p>		
<p>Etapă de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă</p>	<p>Se va acorda punctaj maxim pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30 puncte pentru producția obținută pe teritoriul județului Suceava;</li> <li>- 20 puncte pentru producția obținută în restul județelor din regiunea Nord-Est a României;</li> <li>- 10 puncte pentru producția obținută în restul regiunilor de pe teritoriul României.</li> </ul>	<p>30%</p>	<p>30 puncte</p>

Prin restul județelor din regiunea de dezvoltare Nord-Est se înțelege: Botoșani, Bacău, Iași, Neamț, Vaslui.  
Pentru acordarea punctajului corespunzător, operatorii economici vor prezenta în cadrul ofertei documente care confirmă locația de producție. Lipsa unui astfel de document va duce la punctarea cu 0 puncte.  
Solicitarea acestui criteriu se impune deoarece autoritatea contractantă dorește să achiziționeze **produse alimentare/ legume/băuturi/ pește** proaspete, de bună calitate și într-un timp cât mai scurt, necesar în vederea bunului mers al activității, **afereant fiecărui lot în parte**.  
Conform art. XI alin. 2 din Ordonanță de urgență 34/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare:  
*„(2) Pondere stabilită pentru factorul de evaluare privind calitatea este de 60% din punctajul total și este compusă din: 30% pentru factorul "lanțul de aprovizionare" și 30% pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă, astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regională în România, cu modificările și completările ulterioare.”*

**Punctaj maxim: 100 puncte.**

Obținut astfel:

$P = P1 + P2$

$P2 = P2.1 + P2.2$

Unde:

P1-Oferta financiară

P2- Oferta tehnică

P2.1- Lanțul de aprovizionare

P2.2- Etapă de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă

În aceasta situație, potrivit art. 139 din HG 395/2016, stabilirea ofertei câștigătoare pe fiecare ofertă în parte se va realiza numai prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de ofertele admisibile, pe fiecare lot în parte, cea câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj. Evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul stabilit în documentația de atribuire.

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu punctaje egale: conform art. 139, alin. 3) din HG 395/2016.

Data de referință pentru echivalența lei/valută va fi cursul de referință stabilit de BNR cu 5 zile înainte de data limită de primire a ofertelor.

**Ofertele financiare vor avea incluse cheltuielile legate de transport la beneficiar.**

**Ofertele incomplete nu vor fi luate în considerare.**

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea



executarea unui acord-cadru vor fi încheiate între autoritatea contractantă și operatorul economic, care sunt parte a acordului respectiv. Se vor încheia acorduri cadru pentru fiecare lot în parte.

12. Evaluarea performanței Contractantului, *nu dacă e cazul*

13. Anexe - nu e cazul

ȘEF SERVICIU ACHIZIȚII PUBLICE I,  
Ec. Oana Elena POTOROACĂ

Întocmit,  
Administrator financiar,  
Georgeta Loredana COJOC

Administrator financiar,  
Cornelia Mariana GIURANIUC

Șef Serviciu Cantine,  
Loredana Elena LEONTE